

Salat

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüssli-Salat mit Ei	12.50
Insalata Caprese (G) Tomatensalat mit Büffelmozzarella	16.50
Ensalada Catalana (C) Kopfsalat mit Rohschinken, Spargeln, Ei und Paprikawurst	16.50

Suppe

Sopa de pescado y marisco (ABCGMR) Fischsuppe	16.50
Sopa de Ajo (ACG) Knoblauchsuppe mit Ei und geröstetem Brot	11.50
Tortellini in brodo (CG) Bouillon mit Tortellini	9.50

Vorspeisen

	1/2 Portion	Portion
Tapas Gran Sasso (ABGR) Serranoschinken, Crevetten mit Knoblauch, Tintenfisch geschnitten, ‚Pata Negra‘ Kroketten	22.00	
Carpaccio della Casa (G) Argentinisches Rindsfilet dünn geschnitten mit Olivenöl und Parmesankäse	22.00	39.00
Jamón Serrano (24 Monate Reifezeit) Spanischer Rohschinken	20.50	38.50
Jamón Iberico de Bellota (36 Monate Reifezeit) Spanischer Pata Negra Rohschinken	34.50	52.50
Carpaccio de Pulpo (R) Tintenfisch Carpaccio	22.50	
Carpaccio di tonno Thunfisch Carpaccio	23.00	
Gambas al ajillo (ABCGMR) Geschälte Crevetten mit Knoblauch	19.50	32.50
Sepia al Ajillo (ABCGMR) Tintenfisch geschnitten mit Peterli und Knoblauch	18.50	31.50

Teigwaren

	Vorspeise	Portion
Spaghetti della Casa (ACGM) Mit Steinpilzen, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl und toskanischer Petersilie	19.50	29.50
Spaghetti Portofino (ABCGM) Mit Crevetten, Knoblauch, Cherry Tomaten flambiert mit Pernod und mit Rahm verfeinert	22.50	35.50
Tortellini Piemontese (ACGM) Tortellini gefüllt mit Quark und Spinat, mit Rahm und Trüffelbutter	22.50	32.50

Grilladen vom Holzkohlegrill

Entrecôte (Argentinien) (M)	200 Gr.	41.50
	300 Gr.	51.50
	400 Gr.	61.50
	500 Gr.	71.50
Rib Eye Steak (Argentinien) (M)	300 Gr.	53.50
	400 Gr.	65.50
	500 Gr.	77.50
Rindsfilet (Argentinien) (M)	200 Gr.	47.50
	300 Gr.	65.50
	400 Gr.	83.50
	500 Gr.	99.50
Rindskotelett (Schweiz) (M)	400 Gr.	59.50
Kalbskotelett (Schweiz) (M)	400 Gr.	51.50
Lammracks (Irland) (M)	250 Gr.	36.50
	350 Gr.	48.50
	450 Gr.	60.50
Kalbssteak (Schweiz) (M)	220 Gr.	44.50
Kalbspillard (Schweiz) (M)	180 Gr.	34.50
Beilagen:		
Bratkartoffeln spanischer Art mit Peperoni und Zwiebeln (M)		9.50
Risotto mit Steinpilzen (G)		11.00
Risotto (G)		7.50
Butternudeln (AG)		7.50
Butterreis		7.50
Pommes Frites (M)		7.50
Blattspinat (ACGM)		8.50
Broccoli (ACGM)		8.50

Fleischspezialitäten

Scallopine di vitello al limone (Schweiz) (ACGM) Kalbsschnitzel an Zitronensauce	35.50
Lambada di vitello alle spugnole (Schweiz) (ACGM) Kalbssteak mit Morchelsauce	48.50
Filetto Gran Sasso (Argentinien) (ACGM) Rindsfilet mit Steinpilzen, Artischocken, Peperoni und Oliven	52.50
Filetto Stroganoff (Argentinien) (ACGM) Rindsfilet Stroganoff	39.50

Allseits beliebt bei unseren Gästen
Frisches Schweizer **Mistkratzerli** aus dem Ofen
mit Pommes Frites und grünen Bohnen

36.50

(ca. 25 min. Wartezeit) (ACGM)

Fischspezialitäten

	Vorspeise	Portion
Gambas al Ajillo (ABCGMR) Geschälte Crevetten mit Knoblauch	19.50	32.50
Sepia al la Plancha (ABCGMR) Tintenfisch vom Grill mit Petersilie und Knoblauch	18.50	31.50
Gambas a la Plancha (ABCGMR) Riesencrevetten vom Grill	26.50	39.50
Lenguado a la Plancha (400-500 gr.) (ABCGMR) Seezunge (ganz) vom Grill		49.50
Parrillada de Pescado (ABCGMR) Diverse Fische und Meeresfrüchte vom Grill		49.50
Colas de Langosta zapatilla (ABCGMR) Bärenkrebsschwänze (Wildfang) an Olivenöl, Sherry Tomaten und Ruccola	28.50	45.50

Paella

Paella Valenciana (ab 2 Pers., ca. 25 min Wartezeit) Reiseintopf nach valencianischer Art (ABCGMR) mit Poulet, Fisch und Meeresfrüchten	pro Person	48.50
Paella con carne (ab 2 Pers., ca. 25 min Wartezeit) Reiseintopf mit Poulet, Kalbsgeschnetzeltes und Paprikawurst	pro Person	45.50